

Randonnée du 3 Décembre 2006 : Autour de Bois-le-Roi

Gens de la rando !



Les nuages grisâtres moutonnent à qui mieux mieux dans le ciel presque occulté ! Quelques nuées blanches et de rares petites éclaircies laissent flotter un air guilleret. Les randonneurs descendent l'avenue Paul Doumer jusqu'au pont des Chartrettes jeté en travers de la Seine. Mais la piste démarre juste avant le franchissement du fleuve, pour le descendre vers son aval. Des bandes de joggers du dimanche courent déjà le long de la piste, soufflant et rougissant dans l'air vif. De hautes maisons bourgeoises ou de modestes chalets sont bâtis au bord du chemin, chacune ou chacun avec son embarcadère sur le rivage. Les saules pleureurs peinent à ralentir le courant avec leurs branches. Han ! Han ! Des rameurs arc-boutés sur les avirons de leur double scull remontent la Seine.



Insensiblement le ciel se sature de gris opaque et dense. La route de la Ruelle vers la Table du Roi traverse un plateau au dessus de la vallée de la Seine. Les arbres de la forêt tendent leurs bras maintenant décharnés vers la grisaille en se balançant dans le vent. Ils sont comme enchevêtrés les uns dans les autres mais glissent sans se toucher comme des danseurs. Le sol est tapissé de leurs feuilles pourrissantes. Quelques jeunes arbustes résistent et jettent leurs derniers feux jaune éclatant. Le sentier est maintenant bordé de fossés drainants qui canalisent les eaux stagnantes résiduelles (?!). Une mare, la mare aux Evées avec des îlots de roseaux ! Le miroir de l'eau se trouble à peine lorsque les canes, canards et canetons sortent gaiement de leurs cachettes.



La route des monts de Fays chemine au milieu d'un parterre de troncs abattus, de branches mortes, d'humus naissant, grouillement en devenir de la forêt vivante. Des vététistes dévalent les pentes entre les rochers moussus et les troncs couverts de lichens. La brusque montée fait trébucher les randonneurs. C'est cet instant que choisit la pluie pour se laisser tomber, mollement d'abord, pianotant sur les pauvres marcheurs ! En haut du plateau, les bois de bouleaux sont autant de hachures blanches pour la souligner ! Oh, la vilaine ! Elle insiste en plus ! Les gouttes s'insinuent dans le cou ! Il faut rabattre les capuches.



On grimpe, on escalade, on dévale les rochers, les anfractuosités étroites et glissantes. Il faut enjamber les troncs d'arbres coincés en travers des gorges. La pluie tombe de plus belle ! Les randonneurs sont quelque part au milieu des bois. Tous trempés, tous affamés. Alors faisant contre mauvaise fortune bon cœur ! Emmittouflés dans leurs vestes étanches, encapuchonnés, pelotonnés dans leurs capes, ils cassent la croûte sous la pluie ! Comme de vieux grognards revenus de tout ! Ce n'est pas une pluie diluvienne et sur le chemin du retour vers le carrefour des monts de Fays la pluie ne tombe plus qu'avec intermittence. Sam le chien fait la navette dans la colonne des randonneurs qui s'étire.



Bientôt apparaissent les premières maisons solitaires de Bois-le-Roi. Et la pluie cesse enfin, laissant nos marcheurs tous pantelants. Tout ce beau monde se retrouve derechef au café de la gare pour se requinquer ! Votre pigiste avait amené un gâteau basque confectionné par ses soins ! Une idée de Marie-Hélène ! N'est ce pas une belle manière de terminer la dernière randonnée de l'année ?! La randonnée est toujours une aventure n'est-ce pas ? C'est si rare et fugace dans notre monde !

Allez, un cadeau ! La recette du gâteau basque !



Jean-Yves, Alain, Cathy, Agnès, Marie-Hélène, Véronique, Claudine, Jean-Louis (caché derrière Nicole !), Nicole, Annie, Pierrot, Clotilde et Xavier. Et en bas Sam !

Le gâteau basque

(C'est hypercalorique ! la recette est pour 4 personnes, mais à nous quatorze (treize randonneurs et Sam) on en a bien profité !)

300g de farine
325g de sucre
8 œufs
200g de beurre
½ litre de lait
Une pincée de sel
Une cuillère à soupe de rhum
Le zeste d'un citron
Une gousse de vanille

Première strophe :

Dans un mixer on mélange 1 œuf entier et 2 jaunes, 200g de sucre jusqu'à blanchissement (j'ai eu du mal à croire mais c'est pas du blanc de blanc, c'est jaunâtre !).

Rajouter ensuite le beurre ramolli et 250g de farine

Jeter la pincée de sel et le zeste de citron

Mixer à nouveau jusqu'à obtention d'une pâte lisse et ferme

Mettre tout le contenu du mixer dans un récipient et ouste au frigo ! Pour une heure sans sursis !

Seconde strophe :

On va faire la crème pâtissière !

Fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur (c'est facile j'en reviens pas !)

Faire bouillir la lait avec la gousse dans une casserole (faites attention mes mézamis ! La première fois j'ai passé un temps fou à gratter la plaque de cuisson ayant oublié de surveiller la casserole)

Retour au mixer : mélanger 2 œufs entiers et deux jaunes jusqu'à blanchissement (encore !)

Rajouter le rhum

Rajouter 50g de farine

Rajouter 125g de sucre

Verser le mélange dans une casserole et incorporer le lait tiède (virez la gousse !) remuez doucement pour mélanger, pas trop, et laisser chauffer à feu doux (hyper doux ! oh lala ! hyper doux ! Le miracle chimique vient tout seul, ça coagule doucement ! Mais feu toutoutou doudou !)

Troisième strophe :

Préchauffer le four à 180°, moi j'ai mis le bouton sur 8 comme le poulet du dimanche !

Dans un moule pyrex (c'est mieux, et ne prenez pas de papier sulfurisé inutile et encombrant) étalez la pâte sortie du frigo sur un (1) cm d'épaisseur (à coups de truelle comme un maçon qui tartine).

Garnir ensuite de la crème pâtissière tiédie avec la truelle, allez y à coup de truelle.

Là ça devient délicat : à petits coups de truelle étalez le reste de la pâte sur la crème en commençant par les bords du moule. Etalez doucement délicatement. Il faut recouvrir patiemment la crème avec la pâte !

Reste 2 œufs ! J'en fais quoi ? Bon ben on garde les jaunes pour les étaler sur le gâteau !

Au four pour ½ heure.

Ayez la patience de laisser refroidir le gâteau, c'est mieux, et si c'est pour le lendemain, c'est meilleur !